

ANTIPASTI E SNACK

## Involtini croccanti di salmone

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

Philadelphia  
mascarpone  
lattuga tagliata a julienne  
ritagli di salmone affumicato  
semi di sesamo.

### PREPARAZIONE

**1** Come prima cosa fare i filetti di salmone a fette: mettere sulla pellicola i ritagli di salmone, coprirli con altra pellicola e ricavarne delle fettine con l'aiuto del batticarne

Miscelare il philadelphia e il mascarpone con una forchetta in parti uguali.

Spalmare il composto di formaggi sulle fette di salmone.



2 Mettere un po' di lattuga tagliata a filetti sottili.



3 Con l'aiuto della pellicola, arrotolare il tutto ad involtino.



4 Con un coltello ben affilato, tagliare in più parti.



5 Rotolare ogni involtino in abbondante sesamo (il sesamo vi si appiccica benissimo).



6 E servire.

[IMG][https://cookaround.com/yabbse1/foto/data/850/medium/INVOLTINI\\_DI\\_SALMONE\\_PO\\_Rid-MOP\\_8.jpg](https://cookaround.com/yabbse1/foto/data/850/medium/INVOLTINI_DI_SALMONE_PO_Rid-MOP_8.jpg)[/IMG]